

Erdbeer-Marmelade in 10 Minuten!

Immer stärker tritt das gesunde, deutsche Obst für die Ernährung in den Vordergrund. Wir wissen ja längst, welchen Reichtum an lebenswichtigen Bestandteilen, wie Vitaminen, Nährstoffen usw. unsere prächtigen heimischen Früchte in sich tragen. Leider gehen alljährlich mehrere hundert Millionen deutschen Volkswertungen verloren, weil in den Haupterntezeiten die Früchte nicht schnell genug eingefodert werden können. Es ist jedoch für den deutschen Obstbau und die deutsche Landwirtschaft von weittragender Bedeutung, daß viele hunderttausend Tonerne Obst vor dem Verderben bewahrt und durch die einfachsten Methoden für spätere Verwendung nutzbar gemacht werden.

Nachdem nunmehr durch Opekta die Kochzeit auf 10 Minuten gesetzt ist, nimmt die Bereitung von Marmeladen im eigenen Haushalt immer mehr zu. Do wir jetzt mitten in der Erdbeerernte stehen, folgt hier ein ganz vorzügliches Erdbeer-Marmeladen-Rezept.

Rezept:

Zutaten:

3 1/2 Pfund Erdbeeren,
3 1/2 Pfund Zucker,
1 Normalklosche Opekta zu 86 Pfg.



3 1/2 Pfund Erdbeeren. Die Erdbeeren müssen genau gewogen und dürfen nicht „nach dem Gefühl“ geschätzt werden. Die Früchte wäscht man und befreit sie erst dann von Stielen und Blättchen. Do den Früchten kein Wasser mehr anhaften soll, muß man sie auf einem Sieb unter Schütteln sehr gut abtropfen lassen.

Früchte dann gut zerdrücken. Das Zerdrücken erfolgt am besten mit einem Holzstampfer und muß ganz gründlich geschehen. Größere Fruchtstücke können nämlich in der kurzen Kochzeit von 10 Minuten nicht genügend durchkochen, wodurch das Festwerden und die Haltbarkeit der Marmelade beeinträchtigt werden. Große Früchte schneidet man zweifach vorher ein, oder zweimal durch und zerdrückt sie erst dann. Also keine größeren Fruchtstücke lassen, sondern alle Früchte richtig zu dünnem Fruchtbrei zerstampfen!

3 1/2 Pfund Zucker beifügen. Es darf aber keinesfalls weniger sein als 3 1/2 Pfund; denn eine geringere Zuckerzugabe würde das Festwerden und die Haltbarkeit der Marmelade beeinträchtigen. Sie sparen durch Opekta aber auch sehr viel Zucker; denn für 7 Pfund Opekta-Marmelade brauchen Sie nur 3 1/2 Pfund Zucker. Ohne Opekta benötigen Sie, um 7 Pfund Marmelade zu erhalten, 4—5 Pfund Zucker und mindestens 6 Pfund Erdbeeren, da durch das lange Kochen alles andere verdunstet. Die Fruchtmasse muß man in reichlich großem Topf unter Rühren zum Kochen bringen — aber kein Wasser beifügen!



10 Minuten auf möglichst starker Flamme brausend durchkochen. Sehen Sie dabei auf die Uhr! Die 10 Minuten Kochzeit beginnen erst, wenn die Masse durch und durch brausend kocht. Besser einmal eine Minute mehr kochen, aber nicht weniger! Kochen Sie auch nicht auf einer schwachen Flamme, da sonst die Fruchtstücke nicht genügend durchkochen und die Haltbarkeit leidet. Während des Kochens abschäumen!

10 Minuten auf möglichst starker Flamme brausend durchkochen.

Sehen Sie dabei auf die Uhr! Die 10 Minuten Kochzeit beginnen erst, wenn die Masse durch und durch brausend kocht. Besser einmal eine Minute mehr kochen, aber nicht weniger! Kochen Sie auch nicht auf einer schwachen Flamme, da sonst die Fruchtstücke nicht genügend durchkochen und die Haltbarkeit leidet. Während des Kochens abschäumen!



Nachdem es nun 10 Minuten gekocht hat, eine Normalklosche Opekta zu 86 Pfg. in die kochende Masse rühren.

Sehr anzuraten ist es, gleichzeitig den Saft einer Zitrone mit einzurühren. Hierdurch kommt das duftige, feine Aroma der Erdbeere besonders schön zur Geltung. Nachdem Opekta und Zitronensaft eingerührt sind, läßt man die Masse unter leichtem Rühren wieder zum Kochen kommen und nochmals 4—5 Sekunden durchkochen.



Ganz heiß in Gläser füllen. Damit die Gläser nicht springen, schwenkt man sie vorerst mit einer Kleinglocke heißer Marmelade zum Anwärmen aus oder stellt sie auf ein feuchtes Tuch. Den Verschluß kann man in der bisher gewohnten Weise vornehmen. Besonders zu empfehlen ist aber der Opekta-Gläserverschluß, der ohne besondere Ausgaben und Arbeit vor Schimmelbildung schützt.



Genaue Beschreibung des Gläserverschlusses sowie Rezepte für alle Früchte liegen jeder Flasche bei.

Rirsch-, Johannisbeer-, Stachelbeer-Marmelade

Aus dunklen Süßkirschen bereitet man eine besonders wohlschmeckende Marmelade. Es ist sehr zu empfehlen, eine säuerliche Frucht, wie Johannisbeeren, Stachelbeeren oder Sauerkirschen beizumischen. Der Geschmack wird dadurch noch bedeutend erhöht. Man verfährt hierbei nach folgendem Rezept:

3 Pfund dunkle, süße Kirschen, entsteint gewogen, und 1 Pfund Johannisbeeren (oder reife Stachelbeeren oder saure Kirschen) gründlich zerkleinern, besser noch durch die Fleischmaschine drehen; dann mit 4 Pfund Zucker — aber keinesfalls weniger — zum Kochen bringen und 10 Minuten brausend durchkochen; darauf 1 Normalklosche Opekta zu 86 Pfg. hineintrühren und in Gläser füllen. Im übrigen ist der Kochvorgang der gleiche wie bei Erdbeer-Marmelade.

Zucker sparen! Aus 3 1/2 Pfund Erdbeeren, 3 1/2 Pfund Zucker und einer Flasche Opekta bekommt man etwa 7 Pfund Marmelade. Bei allen anderen Obstsorten nimmt man 4 Pfund Früchte, 4 Pfund Zucker sowie 1 Flasche Opekta und erhält dann etwa 8 Pfund Marmelade. Auf jeden Pfund Frucht kommt demnach stets 1 Pfund Zucker. Der Kochverlust ist un-

erheblich, da er durch das hinzugefügte Opekta; das ja auch etwa 1/2 Pfund Frucht entspricht, fast ausgeglichen wird. Es muß eindringlich davor gewarnt werden, den Zucker auch nur um ein Pfund zu verringern, da dieses eine sehr kostspielige Selbsttäuschung ist; denn man erhält aus

4 Pfund Früchten + 4 Pfund Zucker etwa 8 Pfund Marmelade dagegen aus

4 Pfund Früchten + 3 Pfund Zucker etwa 6 Pfund Marmelade.

Der Verlust an fertiger Marmelade beträgt also nicht nur 1 Pfund, sondern sogar fast 2 Pfund. Denn wenn man 1 Pfund Zucker weniger nimmt, gibt es ja auch 1 Pfund Marmelade weniger. Ferner geht weiter noch bis zu einem Pfund Marmelade verloren; denn die Marmelade ist durch den verminderten Zuckerzusatz dünnbreitiger geworden. Je dünnbreitiger aber eine Masse — ein Kochgut — ist, je höheren Feuchtigkeitsgehalt sie besitzt, um so mehr muß sie natürlich an Gewicht beim Kochen durch Verdampfen einbüßen, bis sie die nötige Festigkeit erhält, bis sie zu einem festen Gelee geworden ist. Das weiß jede Hausfrau, die aus einem dünnflüssigen Brei einen festen Klöß kocht.

Außerdem trocknen dünnbreitige Marmeladen selbst noch in den verschlossenen Gläsern außerordentlich stark ein und verlieren auch dadurch noch erheblich an Gewicht.

Wenn man also ein Pfund Zucker zu 86 Pfg. „sparen“ möchte, verliert man gerade dadurch 2 Pfund Marmelade im Selbstverlebenswert von 90 bis 95 Pfg. Man sieht also, daß „Zucker weniger nehmen“ und „Zucker sparen“ noch lange nicht das gleiche ist, und man weiß jetzt, daß man beim richtigen Zuckerzusatz, nämlich — Pfund auf Pfund — nur verdient, aber beim geringeren Zuckerzusatz viel weniger Marmelade erhält und einen recht kühleren Geldebetrag bei jeder einzelnen Kochung verliert.

Kristallklare Übergüsse auf Obsttorten in 10 Minuten genussfertig

Der mehlig, weichleimige Überguß auf Obsttorten hat schon so manch schöne Frucht verderben. In kaum 5 Minuten stellt man nun einen köstlichen, rein nach Frucht schmeckenden Überguß her. Man belegt den Tortenboden mit frischen oder eingemachten Früchten eventuell auch gemischt und verfährt wie folgt:



Rezept mit Trocken-Opekta:

Den Inhalt eines Beutels Trocken-Opekta zu 23 Pfg. mit 7 Eßlöffeln Wasser oder 7 Eßlöffeln ungefüßtem Fruchtjuß oder 8 Eßlöffeln gefüßtem Fruchtjuß unter Rühren zum Kochen bringen und 1 Minute brausend durchkochen. Dann gibt man 6 gut gehäute Eßlöffel Zucker hinzu — keinesfalls weniger —, läßt nochmals aufkochen und nimmt den Topf vom Feuer. Nachdem sich die Kochbläschen verzogen haben, abschäumen und die heiße Masse eilig über die Früchte gießen oder mit einem Löffel darüber verteilen (siehe Bild).

Die vorstehenden Rezepte und Bilder sind dem vor kurzem neu erschienenen Opekta-Rezeptbuch entnommen. Das Buch zeigt in anschaulicher Form die mühelose und sparsame Bereitung von Marmeladen, Gelees, Tortenübergüssen, Cremes, Eis- und Süßspeisen und Fruchtpasten. In den einschlägigen Geschäften zum Preise von 20 Pfg. oder falls vergriffen, gegen Voreinsendung von 20 Pfg. in Dreimarkten von der Opekta-Gesellschaft m.B.H., Köln-Riehl, erhältlich.)



Opekta - Ründfunk

„10 Minuten für die fortschrittliche Hausfrau“



Die Vorträge werden während der ganzen Einmachzeit jede Woche gehalten

Berliner Funkstunde . . . jeden Mittwoch 10.50
(Berlin, Stettin, Magdeburg)

Bayer. Rundfunk . . . jeden Donnerstag 11.40
(München, Augsburg, Nürnberg)

Mitteld. Rundfunk . . . jeden Mittwoch 11.45
(Leipzig, Dresden)

Nordd. Rundfunk . . . jeden Donnerstag 10.30
(Hamburg, Bremen, Flensburg, Hannover, Kiel)

Ostmarken-Rundfunk jeden Mittwoch 14.30
(Königsberg, Heilsberg)

Schlesischer Rundfunk jeden Mittwoch 10.45
(Breslau, Glatz)

Südfunk jeden Mittwoch 11.40
(München, Freiburg)

Südwestfunk jeden Donnerstag 10.30
(Frankfurt a. M., Kassel)

Westd. Rundfunk . . . jeden Mittwoch 9.30
(Langenberg)

OPEKTA - GESELLSCHAFT M. B. H. KÖLN - RIEHL

